All-Clad
METALCRAFTERS LLC

EN
FR
ES

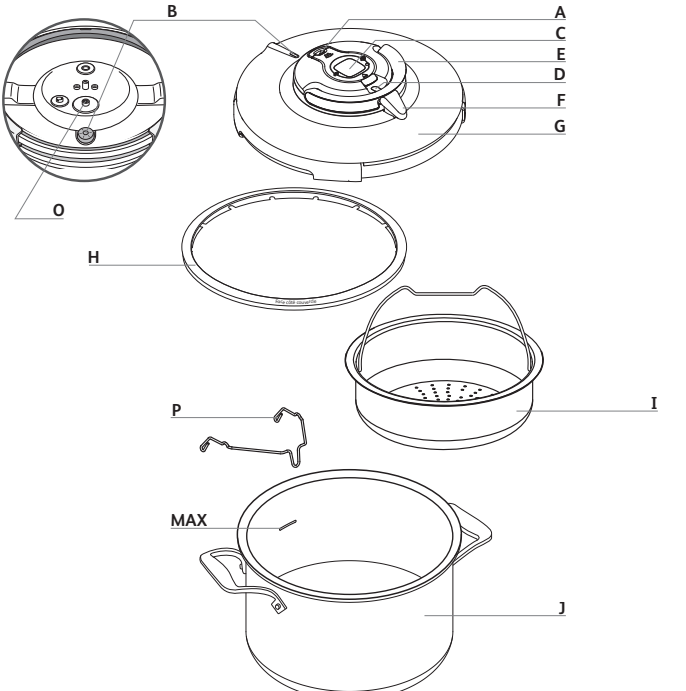
PC8-PRECISION

STOVETOP PRESSURE COOKER

User Guide
Guide de l'utilisateur
Guía del usuario

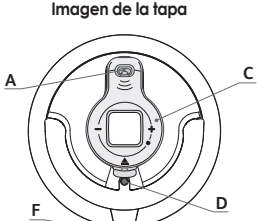
www.all-clad.com
www.all-clad.ca

Component parts illustration / Schéma descriptif / Imágenes de los componentes



Control panel / Module de commande / Panel de control:

Top view of lid / Vue de dessus
Imagen de la tapa



Underside view of control module
Vue de dessous / Imagen de la tapa trasera

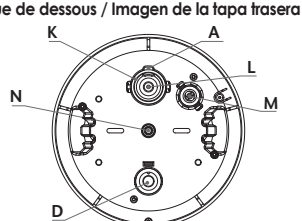


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

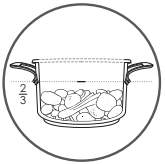


Fig. 4

Fig. 5

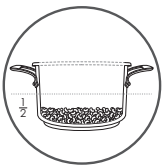


Fig. 6

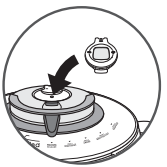


Fig. 7

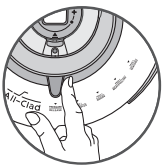


Fig. 8

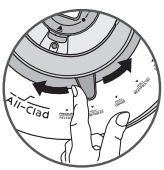


Fig. 9

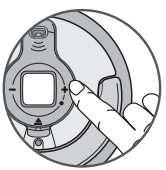


Fig. 10

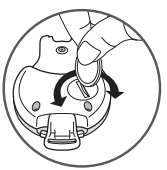


Fig. 11

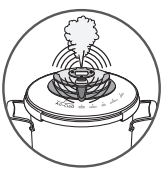


Fig. 12

Fig. 13

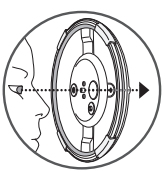


Fig. 14

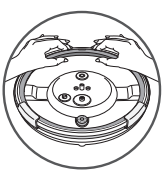


Fig. 15

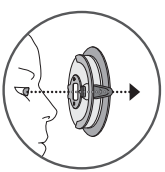


Fig. 16

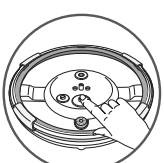


Fig. 17

Fig. 18

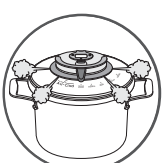


Fig. 19

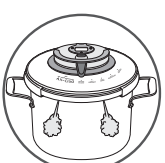


Fig. 20

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using pressure cookers, basic safety precautions should always be followed:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children.
4. Do not place the pressure cooker in a heated oven.
5. Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids.
6. Regularly check that the handles of the pressure cooker are fitted correctly. Tighten them if necessary.
7. Do not use pressure cooker for other than intended use.
8. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See "Operating Instructions."
9. Do not fill the unit over ⅔ full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over ½ full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. See "Food Preparation Instructions."
10. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked in a pressure cooker.
11. Always check the pressure release devices for clogging before use.
12. Never make a recipe with milk in your pressure cooker.
13. Do not use rock salt in your pressure cooker, but rather add table salt when the cooking is nearly finished.
14. Alcohol vapors are flammable. Bring to a boil for about 2 minutes before placing the lid on. Watch your appliance when preparing alcohol-based recipes.

15. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See “Operating Instructions.”
16. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
17. When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.
18. Always pour a minimum amount of a liquid of at least 8.5 oz in the unit. See "Operating Instructions".

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Description

A. Steam release outlet
B. Automatic air ventilation system
C. Smart Timer®
D. Pressure indicator
E. Opening/Closing handle
F. Cooking program selector
G. Crown
H. Silicone gasket
I. Steaming basket
J. PC8-PRECISION pot
K. Steam release outlet gasket
L. Operating valve
M. Safety valve
N. Control panel mounting pin
O. Decompression valve
P. Basket trivet

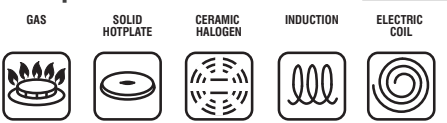
Characteristics of PC8-PRECISION

Capacity	Cooker diameter	Base diameter	PC8-PRECISION reference	Material body and lid
8.4qt/8L	9.8" (25 cm)	7.9" (20 cm)	P42314	Stainless steel

Standards information

- Highest operating pressure limit: 85 kPa. (12 psi).
- Maximum safety pressure limit: 120 kPa. (17 psi).

Compatible heat sources



- PC8-PRECISION can be used on all heat sources, including induction.
- When using an electric hotplate or induction, make sure that the size of the hot plate does not exceed the size of the PC8-PRECISION base.
- On a ceramic or halogen, always make sure that the PC8-PRECISION base is clean and dry.
- On a gas burner, the flame should not exceed past the diameter of the PC8-PRECISION base.

Never heat your PC8-PRECISION when it is empty or you may damage it.

• On all burners, make sure that PC8-PRECISION is properly centered.

All-Clad spare-parts

- Spare-parts (lid gasket (reference SS-980919) timer, basket and other parts) are available at your local All-Clad approved service center.
- To have repairs performed, please call your local All-Clad approved service center.
- Only use All-Clad genuine parts designed for your product model.

Operating Instructions

This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating.
Always pour a minimum amount of a liquid of at least 1 cup in the unit.

Opening

- Make sure that the cooking program selector (F) is in the PRESSURE RELEASE - Fig. 8 position and that the pressure indicator is down.
- Move the handle from the horizontal to the vertical position (the jaws open): Fig. 1
- Lift the lid.

During Opening/Closing operations, the control panel must be in place on the lid.

Closing

The jaws must be in contact with the edge of the lid.

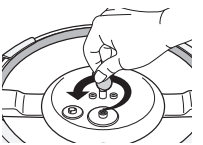
- Make sure that the cooking program Selector (F) is in the PRESSURE RELEASE position and the Opening/Closing handle (E) is in the vertical position.
- Place the lid on the pressure cooker, taking care to ensure that it is correctly positioned.
- Move the Open/Close handle from the vertical to the horizontal position. Fig. 2
- Apply a little force at the end when closing to trigger the locking mechanism.
- Once in the closed position, it is normal that the lid can turn freely on the PC8-PRECISION pot.

If you cannot close the lid:

- Check that the Open/Close handle is in the vertical position.
- Check that the gasket is in place properly.

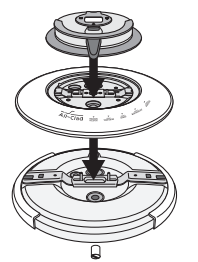
Control panel

- The removeable control panel is designed to make it easier to clean your PC8-PRECISION.
- The pot and lid are dishwasher safe once you remove the Smart Timer®, the control panel and the gasket.
- The control panel comprises all of the components needed for your PC8-PRECISION to operate. Once mounted on the lid, your PC8-PRECISION can be used normally.



To remove the control panel from the lid:

- Turn the lid over.
- Unscrew the module retaining nut using a coin, while holding the module in the other hand.
- Turn the lid over and remove the control panel.



To fit the control panel on the lid:

- Position the crown on the lid, with the vent for the automatic air ventilation system (B) aligned over the grey valve.
- Position the module, with the handle down, on the lid.
- Turn the complete assembly over while holding the module against the lid and tighten down the retaining nut using a coin.

The crown and control panel will only fit one way.

Never use PC8-PRECISION without the crown.

Food Preparation Instructions

Do not fill the unit over ⅔ full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over ½ full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure.

Minimum filling

Food placed in the steaming basket must not touch the PC8-PRECISION lid.

When cooking directly in the cooker:

- Always pour a minimum amount of liquid of at least 1 cup into the PC8-PRECISION. Fig. 3

For steaming:

- At least 3 cups of water must be poured in.
- Place your steaming basket filled with food into the bottom of the pot. Fig. 5

If your PC8-PRECISION was heated without any liquid inside:

- Have your PC8-PRECISION inspected by a All-Clad approved service center.

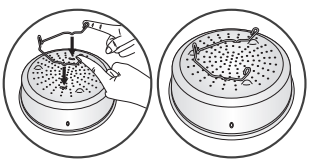
Maximum filling

- Never fill your PC8-PRECISION more than two-thirds full (the maximum mark). Fig. 4

For some food

- For food that expands during cooking, like rice, dried vegetables, or stewed fruit, never fill your PC8-PRECISION more than half full. Fig. 6

Using the steaming basket:



- Pour 3 cups of water into the cooker.
- Put the trivet (P) under the steaming basket (I).
- Place the steaming basket into the bottom of the cooker. Fig. 5.

Using the program selector

- The recipe book that comes with your PC8-PRECISION shows you which program to select for each recipe.
- Generally, the cooking programs correspond to:

PROG 1	PROG 2	PROG 3	PROG 4
VEGETABLES	GRAINS	MEAT/POULTRY	SEAFOOD

- However, for some recipes that mix multiple families of foods, the program has been chosen and validated by our Chef to provide you the best texture and taste.
- If you wish to innovate and create your own recipes or cook ingredients that are not listed in the tables given at the end of this manual, we recommend you follow these instructions: "PROG 1" for vegetables, "PROG 2" for starchy foods (or recipes containing at least one starchy food), "PROG 3" for meat and "PROG 4" for seafood and desserts.
- Depending on the cooking program chosen, the soft steam phase lasts: "PROG 1" = 4 min. , "PROG 2" = 6 min. , "PROG 3" = 10 min. , "PROG 4" = 4 min.
- Cooking with frozen ingredients has no effect on the cooking program.
- For soups, we recommend that you choose "PROG 2".

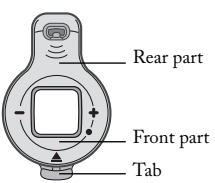
- PC8-PRECISION is not an ordinary pressure cooker, for All-Clad has innovated how best to preserve the food's nutritional qualities and especially how to bring out the full taste of every dish prepared.
- Every cooking program includes a soft steam phase while finishing cooking, to bring out the taste in the food. The steam is fast and powerful at the beginning of cooking and becomes mild and moderate towards the end.
- The two cooking phases limit the possibility of overcooking, to ensure perfect cooking with the best taste and texture.
- To make it easier to use your PC8-PRECISION, the timer will help and guide you through your recipes.

Fitting, removing and operating the timer

- To fit the Smart Timer® (C) Fig. 7, first insert the rear part, then clip down the front part.
- To remove the Smart Timer® (C), press the tab and lift it.

Cooking always takes place in two phases:

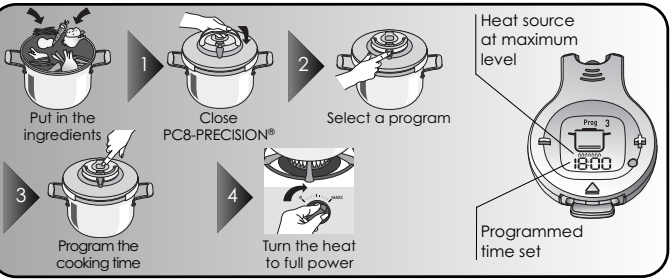
- The duration of the first pressure phase is directly linked to the chosen recipe or the kind of ingredients to be cooked, and this is the time you need to program on the Smart Timer® using the – and + buttons.
- The second soft cooking phase is pre-programmed into the Smart Timer® and is set automatically.
- You can switch the Smart Timer® off at any time by simultaneously pressing both buttons.
- During cooking you can change the cooking time only if the Smart Timer® is positioned on the PC8-PRECISION. During the soft steam phase, you cannot modify the cooking time.



Never open your PC8-PRECISION before the end of the soft cooking phase, as you could stop the cooking process before the ingredients are fully cooked. Refer to the "Finishing cooking" heading.

PC8-PRECISION Quick Start Guide

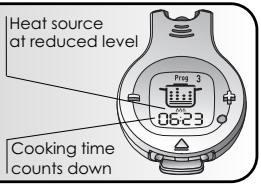
EN



Phase 1 (steam cooking) starts:

The Smart Timer(R) beeps indicating the PC8 has entered the first cooking phase and is now under pressure.

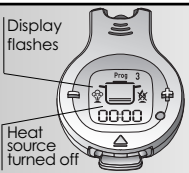
Turn the heat to low so there is a constant, yet gentle & steady release of steam.

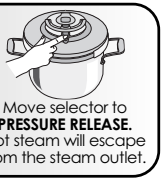


Phase 1 ends:

The Smart Timer(R) beeps indicating the PC8 is now automatically entering the second cooking phase

Turn off the heat

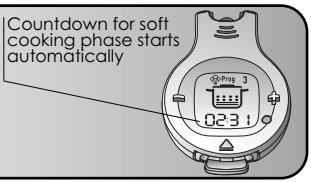




Move selector to **PRESSURE RELEASE.** Hot steam will escape from the steam outlet.

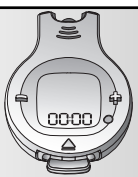
Phase 2 (soft cooking) starts:

Phase 2 will start automatically, (take no action). Do not open the PC8 until the end of phase 2.



Phase 2 ends:

The Smart Timer(R) beeps to indicate cooking is finished. To stop the beeping, simultaneously press the + and - buttons.

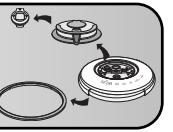


Never force the pressure cooker open, make sure the pressure indicator is down in the normal position.

IMPORTANT

Never remove the Smart Timer® from its housing during cooking.

Remember to remove the Smart Timer®, the control panel and the gasket when cleaning the lid.

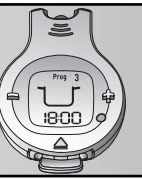


ERROR MESSAGE

If the Smart Timer® flashes continuously with rapid beeps

Make sure that:

- The Smart Timer® is in place on the PC8-PRECISION
- A cooking program has been selected
- When storing the lid upside down, the lid does not press on the + and - buttons.



Replacing the batteries

- The battery life depends on how often the timer is used. However, when the display is completely or partially lost make sure to replace the battery.
- In an effort to be friendly to the environment, do not throw the battery away with general household waste but rather at a collection center. The timer battery is a lithium manganese button battery.
- You can replace battery (reference CR2032) or have it replaced by a retailer authorized for this type of service.
- To remove the battery from the timer, open the battery compartment. Fig. 11
- Always gently close the battery cover, never forcing past its stop. Fig. 11

Recommendations for use

- Never force down the battery cover when closing it.
- If you lose the cover, you can obtain a replacement from all All-Clad approved service centers.

Before First use

- Put the trivet (P) under the steaming basket (I).
- Place the steaming basket in the PC8-PRECISION.
- Fill the PC8-PRECISION to the two-thirds mark (the maximum mark) with cold water.
- Close the PC8-PRECISION.
- Move the pressure selector to "prog 4".
- Set the Smart Timer® for 20 minutes.
- Place the PC8-PRECISION on a heat source set to full power.
- When the Smart Timer® beeps, this indicates to turn the heat to low so there is a constant, yet gentle & steady release of steam. Fig. 12

The steam cooking with pressure phase starts.

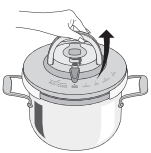
- Once the steam cooking phase is finished, the Smart Timer® beeps indicating to turn off the heat and move the program selector (F) to PRESSURE RELEASE - Fig. 8
- Hot steam, and possibly droplets of water, escape from the steam outlet (A) in a vertical direction.

The soft cooking phase starts (this time is already programmed).

- When the soft cooking phase is finished, the Smart Timer beeps indicating that cooking is finished. To stop beeping, simultaneously press the + and - buttons.
- Check that the pressure indicator (D) has dropped back down.
- Raise the Open/Close handle to the vertical position to open the lid. Fig. 1
- Remove the Smart Timer®, wash and dry the PC8-PRECISION.

Always position the PC8-PRECISION so that the selector faces you.

Open my PC8-PRECISION®

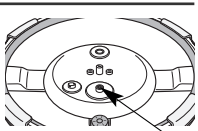


Never force the pressure cooker open, make sure the pressure indicator is down in the normal position.

Using PC8-PRECISION

Before cooking

- Every time you use your PC8-PRECISION, first check that the control panel is correctly fitted and tightened (using a coin) and check that the operating valve (L) located inside the lid can move, by moving the program selector (F) to "prog 1" and pressing the valve with your finger. Fig. 17



decompression valve

- Also check that the safety valve (M) can move: see Fig. 18 and refer to the "Cleaning and Maintenance" heading.
- Add your ingredients and the liquid.
- Close the PC8-PRECISION.
- Move the selector to one of the programs as shown in your recipe book. Fig. 9
- Program the Smart Timer® for the cooking time shown for your recipe. Fig. 10
- Place the PC8-PRECISION on a heat source set to full power.

Always position the PC8-PRECISION so that the program selector (F) faces you.

During cooking

Just like for any other cooking appliance, always pay close attention to it, especially when using PC8-PRECISION near children.

The steam jet coming from the steam release outlet (A) is very hot.

The pressure indicator (D) prevents pressure from rising in the pressure cooker if it is not properly closed.

- The first audible signal, tells you to reduce the heat.

PC8-PRECISION steam cooking with pressure starts and the Smart Timer® counts down.

- At the end of the pressure cooking stage, on the second acoustic signal, the timer tells you to switch off the heat and set the cooking program selector to PRESSURE RELEASE. Fig. 8
- A jet of hot steam, and possibly droplets of water, escapes from the steam outlet (A) in a vertical direction.

The soft cooking phase starts (this time is ready programmed).

- If you accidentally open your PC8-PRECISION during the soft cooking phase, close it back up immediately, and this will have no effect on cooking.
- Never remove the Smart Timer® during the pressure cooking or soft pressure cooking phases.

Finishing cooking

- At the end of the cooking time at low pressure, the third acoustic signal emitted by the timer indicates that cooking has ended.
- Check that the pressure indicator (D) has dropped back down.
- Raise the Open/Close handle to the vertical position to open the lid. Fig. 1

To move PC8-PRECISION, use the carrying handles on the side of the cooker.

The pressure indicator (D) prevents the pressure cooker from being opened if it is still under pressure.

Cleaning and Maintenance

- For best operation, be sure to follow these cleaning and maintenance recommendations every time the PC8-PRECISION is used.
- After each use always wash the PC8-PRECISION as directed below.
- Never use bleach or chlorine products as these could permanently damage the stainless steel.
- Do not use steel wool.

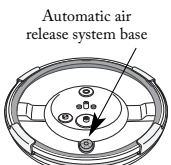
To clean the pot of the PC8-PRECISION

- Clean it with a scouring pad and dishwashing liquid.
- If the inside of the stainless steel cooker shows iridescent reflections, or white spots left by hard water, clean with a solution of equal parts water and vinegar. Leave for 10 minutes. Rinse and dry completely.
- You can wash the PC8-PRECISION pot in the dishwasher.
- Clean it with a sponge and dishwashing liquid.
- For tough staining on the outside of PC8-PRECISION use a special stainless steel polisher and cleanser.
- Wash the basket in warm water with a little dishwashing liquid.

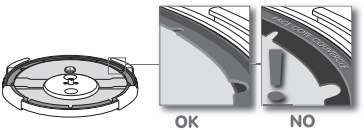
To clean the PC8-PRECISION lid

- Remove the Smart Timer®.
- Clean the lid with a sponge and dishwashing liquid.
- You can wash the lid in the dishwasher after first removing the Smart Timer®, the control panel and the gasket.
- To clean the steam release valve: remove the control panel and clean the lid under running water. Visually check that the operating valve outlet is not blocked by holding it up to the light. Fig. 14
- If you accidentally remove the base of the automatic air removal system, refit it by pressing and turning it simultaneously.

Never place the timer under running water or in the dishwasher.



To clean the lid gasket



Never wash the gasket in the dishwasher.

- After using the PC8-PRECISION, always clean the gasket (H) and its groove.
- Wash the gasket using a sponge and dishwashing liquid.
- To refit the lid gasket, refer to the drawing Fig. 15 and ensure that the words "face côté couvercle" (side facing the lid) are against the lid.

To clean the control panel and the valves

- Remove the control panel from the lid and remove the Smart Timer®: see the "Control panel" heading.
- Remove the Smart Timer®.
- Wash the panel under a gentle flow of running water.
- Visually check that the steam release outlet (A) is not blocked by seeing light through it as shown in Fig. 16. If it is blocked, clean it under running water. Refit the control panel.
- Check that the operating valve (L) located inside the lid is mobile, by moving the program selector to "Prog 1" and pressing with a finger: Fig. 17. You can only do this when the panel is fitted on the lid!
- You can clean this valve under running tap water.
- Also check that the safety valve (M) works properly by using a cotton swab (for example) to press down hard on the center of the pipe, a part that should move: see Fig. 18. You can clean this valve under running tap water.
- Check that the steam release outlet gasket (K) is in place. If this gasket is missing or has been damaged, leaks may appear under the panel when your PC8-PRECISION is in use. The shape of the gasket lets you easily remove and refit it. If necessary, you can get replacement seals from an All-Clad approved service center.
- Check that the pressure indicator (D) is clean. It can be cleaned under running tap water.

Never dismantle the control panel.

Don't forget to remove the Smart Timer® before cleaning the control panel by hand or in the dishwasher.

Never use a cutting or pointed object to clean the safetly valve (M).

To clean the timer

Never place the Smart Timer® in the dishwasher.

- Use a clean dry cloth.
- Never use solvents.
- Never place the Smart Timer® under water.

To store your PC8-PRECISION

- Turn the lid over and place it on the PC8-PRECISION body.

Safety

- Your PC8-PRECISION is provided with a number of safety mechanisms.

Lid closure safety

- The jaws should be in contact with the lid edge. If this is not the case, then steam will leak from around the unit. The pressure indicator and PC8-PRECISION will never come up to pressure.

Opening safety

- While PC8-PRECISION is under pressure, the open/close handle cannot be activated as the mechanism is locked down by the pressure indicator.
- In this case, never attempt to force the PC8-PRECISION open, but move the selector to PRESSURE RELEASE so the pressure indicator drops (D) back down before opening your PC8-PRECISION.

Excess pressure safety features

- PC8-PRECISION has two excess pressure safety features:
- First feature: the safety valve (M) releases pressure and the steam will escape under the control panel. Fig. 19
- Second feature: the gasket (H) lets steam escape between the lid and the base. Fig. 20
- **If one of the two excess pressure safety systems is triggered:**
  - Turn off the heat.
  - Do not move the cooker or turn the program selector (F) to the steam release position.

- Allow the PC8-PRECISION to cool down completely by standing at room temperature.
- Open it up.
- Check and clean the operating valve (L), the steam release oultet (A), the safety valve (M) and the gasket (H).

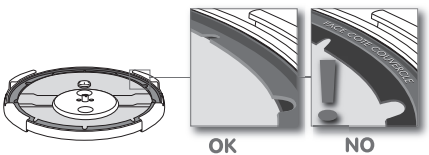
Care and safety during use

1 - Steam is very hot when it comes out of the pressure cooker, so be careful not to burn yourself. Wear gloves if necessary.
2 - As soon as the pressure indicator rises, you can no longer open your PC8-PRECISION. Never tamper with this pressure indicator.
3 - Just like any other cooking appliance, always pay close attention to your PC8-PRECISION during use in the presence of children.
4 - To move your PC8-PRECISION, always use both of the carrying handles on the side.
5 - Never leave food in your PC8-PRECISION.
6 - Never use bleach or chlorine products as they could affect the finish of the stainless steel.
7 - Never leave the lid to soak in water.
8 - Do not soak the lid in water.
9 - Always have your PC8-PRECISION checked by an All-Clad approved service center after ten years of use.
10 - Never force on the opening/closing handle to open PC8-PRECISION.

Regulation markings

Marking	Location
Manufacturer's identification or trademark.	Decorative crown.
Year of manufacture, Equipment identification / model reference.	On the top of a jaw, visible when the cover is in the "Open" position.
Max. operating pressure Max. safety pressure.	On the control panel, when the module is removed from the lid.
Capacity.	On the bottom of the PC8-PRECISION pot.

All-Clad answers your questions

Problems	Recommendations
If you cannot close the lid:	Check that the Open/Close handle is in the vertical position. Check that the gasket is fitted correctly, see the "Cleaning and Maintenance" heading. 
If the PC8-PRECISION has heated up under pressure with no liquid inside:	Have your PC8-PRECISION inspected by an All-Clad approved service center
If the pressure indicator did not rise and nothing escapes from the valve during cooking:	Check that: - The cooking program selector is set to one of the cooking programs. - Your PC8-PRECISION is properly closed.
If the pressure indicator has risen but still nothing escapes from the valve during cooking:	This is normal for the first few minutes. If the problem persists, select the PRESSURE RELEASE program. Wait for the pressure indicator to drop then move the Open/Close handle to the vertical position. Clean the operating valve and steam release outlet under running water and check that the safety valve moves: Fig. 17. See the "Cleaning and Maintenance" heading.
If steam escapes from around the lid, check:	- That the lid is properly closed. - The position of the lid gasket is correctly fitted. - That the gasket is in good condition, and if necessary, replace it by contacting an All-Clad approved service center. - That the lid, the gasket, and its surrounding area are clean. That the edge of the PC8-PRECISION pot is in good condition.

Problems	Recommendations
If steam escapes from around the lid together with a piercing noise, check:	That the gasket is not caught between the body and the lid.
If you cannot open the lid:	Check that the selector is set to PRESSURE RELEASE. Check that the pressure indicator is down. If not, release pressure by moving the program selector to PRESSURE RELEASE Fig. 8. Never tamper with this pressure indicator.
If food is not cooked or has burnt, check:	The cooking time is correct. The heat level was either too low or too high. That the cooking program selector was in the right position. The amount of liquid was sufficient for the cooking time.
If food has burnt in the PC8-PRECISION:	Fill the pot with water and leave the PC8-PRECISION to soak for a while before washing. Never use bleach or chlorine products.
If one of the safety systems is triggered:	Turn off the heat. Leave PC8-PRECISION to cool down without moving it or turning the program selector **(F)** to the steam release positon and do not open it until it has completely cooled. Check and clean the operating valve, the steam release outlet, the safety valve and the gasket. If the fault persists, have your PC8-PRECISION inspected by an All-Clad approved service center.
If the decompression valve (O) is disassembled:	Have your PC8-PRECISION inspected by an All-Clad approved service center.

Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point

ALL-CLAD PC8-PRECISION
LIMITED LIFETIME WARRANTY

From the date of purchase in the US or Canada, All-Clad guarantees to repair or replace any item found defective in material, construction or workmanship under normal use, and following care instructions. This guarantee relates to the metal base of the PC8-PRECISION. For other parts, a 2 year parts and labor guarantee is provided (except where applicable law in your own country states otherwise.) This guarantee covers any manufacturing defects.
These guarantees exclude :

- Damage, including, but not limited to, warping, overheating, and pitting that occurs from misuse, abuse, or improprer handling of the product and plastic components (dropping, falls, placing in oven).
- Damage caused by use of the item in a commercial kitchen.
- Damage caused by failure to follow use and care instructions.
- Minor imperfections and slight color variations

These contractual guarantees are only valid on presentation of a proof of purchase showing date of purchase of the product. These contractual guarantees do not affect local consumer statutory rights, according to local laws of the country of purchase, which may neither be excluded or limited, nor consumer's statutory rights before a retailer from whom the product may have been bought.

All-Clad will not be responsible for any indirect, incidental, special, punitive, or consequential damages related to the All-Clad products. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.
Should your All-Clad cookware require warranty service, please contact our Consumer Service Department by phone or website per below for a warranty evaluation and return authorization number. Upon approval of your claim, All-Clad will repair or replace the item without charge. If the replacement product is no longer in production, one of equal or greater retail value will be given.

U.S.A.
GROUPE SEB USA
2121 Eden Road
Millville, NJ 08332
800-255-2523
Fax : 856-825-0118
8:30am to 9:00pm M-F

CANADA
GROUPE SEB CANADA
345 Passmore Avenue
Toronto, ON M1V 3N8
1-800-418-3325
Fax: 1-416-297-0231
8:30am to 4:30pm M-T
8:30am to 1:30pm F

: www.all-clad.com / www.all-clad.ca

Please find warranty card at the end of the recipe book.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Appliquez toujours les consignes de sécurité élémentaires suivantes lors de l'utilisation d'un autocuiseur :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Une supervision étroite s'impose lorsque l'autocuiseur est utilisé à proximité d'enfants.
4. Ne mettez pas l'autocuiseur dans un four chaud.
5. Faites preuve de vigilance extrême en déplaçant un autocuiseur contenant des liquides chauds.
6. Vérifiez régulièrement que les poignées de l'autocuiseur sont correctement ajustées. Resserrez-les au besoin.
7. N'utilisez pas l'autocuiseur à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
8. Cet appareil cuit les aliments sous pression. Une utilisation inadéquate pourrait provoquer des brûlures. Assurez-vous que l'unité est bien fermée avant de commencer la cuisson. Reportez-vous au « Mode d'emploi ».
9. Ne remplissez pas l'autocuiseur à plus des deux tiers de sa capacité totale. Lors de la cuisson d'aliments qui augmentent de volume en cuisant, comme le riz ou les légumes séchés, ne remplissez pas l'autocuiseur à plus de la moitié de sa capacité totale. Le fait de trop remplir la cuve pourrait risquer de boucher l'évent, ce qui pourrait provoquer une pression excessive. Reportez-vous aux « Instructions de préparations des aliments ».
10. Gardez à l'esprit que certains aliments, comme la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, l'avoine ou d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent former de la mousse ou de l'écume et éclabousser et boucher le système d'échappement de la pression (évent à vapeur). Ces aliments ne devraient pas être cuits dans un autocuiseur.
11. Vérifiez toujours que le système d'échappement de la pression n'est pas bouché avant d'utiliser l'autocuiseur.

12. Ne préparez jamais une recette demandant l'utilisation de lait dans l'autocuiseur.
13. N'utilisez pas de sel gemme dans l'autocuiseur et ajoutez plutôt du sel de table lorsque la cuisson est presque terminée.
14. Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Faites bouillir pendant 2 minutes environ avant de mettre le couvercle. Surveillez l'autocuiseur lors de la préparation de recettes à base d'alcool.
15. N'ouvrez pas l'autocuiseur avant qu'il ait refroidi et que la pression interne soit retombée. Si les poignées sont difficiles à écarter, cela indique que l'autocuiseur est encore pressurisé, ne forcez pas l'ouverture. Toute pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse. Reportez-vous au « Mode d'emploi ».
16. N'utilisez pas l'autocuiseur pour une friture à l'huile sous pression.
17. Une fois que la pression de cuisson normale est atteinte, réduisez la température de cuisson afin que le liquide produisant la vapeur ne s'évapore pas.
18. Versez toujours un volume minimum de liquide d'au moins 250 ml dans l'autocuiseur. Reportez-vous au « Mode d'emploi ».

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Description

A. Soupape d'échappement de la pression
B. Système automatique d'évacuation d'air
C. Minuterie Smart Timer®
D. Indicateur de pression
E. Poignée d'ouverture/ fermeture
F. Sélecteur de programme de cuisson
G. Couronne
H. Joint de silicone
I. Panier vapeur
J. Cuve PC8-PRECISION
K. Joint d'étanchéité de la soupape d'échappement de la pression
L. Soupape de fonctionnement
M. Soupape de sécurité
N. Axe de fixation du module de commande
O. Clapet de décompression
P. Trépied de panier

Caractéristiques de l'autocuiseur PC8-PRECISION

Capacité	Diamètre de l'autocuiseur	Diamètre du fond	PC8-PRECISION référence	Matériau cuve et couvercle
8.4qt/8L	25 cm	20 cm	P42314	Acier inoxydable

Informations normatives

• Limite supérieure de pression de cuisson : 85 kPa. (12 psi).
• Limite maximale de pression de sécurité : 120 kPa. (17 psi).

Sources de chaleur compatibles

• L'autocuiseur PC8-PRECISION s'utilise sur toutes les surfaces de cuisson, y compris l'induction, mais pas sur les cuisinières AGA.
• Sur plaque électrique et induction, utilisez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de l'autocuiseur PC8-PRECISION.

Ne faites jamais chauffer l'autocuiseur PC8-PRECISION lorsqu'il est vide, au risque de détériorer votre produit.

- Sur table vitrocéramique ou halogène, assurez-vous toujours que le fond de l'autocuiseur PC8-PRECISION est propre et sec.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre du fond de l'autocuiseur PC8-PRECISION.
- Sur tous les foyers, veillez à ce que l'autocuiseur PC8-PRECISION soit bien centré.

Pièces de rechange All-Clad

- Les pièces de rechange (joint de couvercle [référence SS 980919], minuterie, panier, etc.) peuvent être obtenues auprès de votre centre de service autorisé All-Clad.
- Pour faire faire des réparations, veuillez communiquer avec votre centre de service autorisé All-Clad.
- N'utilisez que des pièces d'origine All-Clad correspondant à votre modèle.

Mode d'emploi

Cet appareil cuit les aliments sous pression. Une utilisation inadéquate pourrait provoquer des brûlures. Assurez-vous que l'unité est bien fermée avant de commencer la cuisson. Versez toujours un volume minimum de liquide d'au moins 250 ml dans l'autocuiseur.

Ouverture

- Assurez-vous que le sélecteur de programme de cuisson (F) est en position PRESSURE RELEASE – Fig. 8 et que l'indicateur de pression est descendu.
- Basculez la poignée d'ouverture/fermeture de la position horizontale à la position verticale (les mâchoires s'écartent) : Fig. 1
- Soulevez le couvercle.

Pour les opérations d'ouverture/fermeture, le module de commande doit impérativement être en place sur le couvercle.

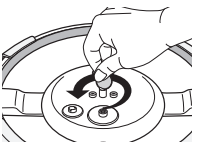
Fermeture

Les mâchoires doivent être en contact avec le bord du couvercle.

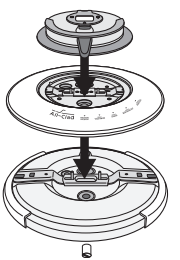
- Assurez-vous que le sélecteur de programme de cuisson (F) est en position PRESSURE RELEASE et que la poignée d'ouverture/fermeture (E) est en position verticale.
- Posez le couvercle sur l'autocuiseur en vous assurant qu'il est correctement positionné.
- Basculez la poignée d'ouverture/fermeture de la position verticale à la position horizontale. Fig. 2
- Exercez un léger effort en fin de course pour déclencher le mécanisme de verrouillage.
- Il est normal qu'en position fermée, le couvercle puisse tourner librement sur la cuve de l'autocuiseur PC8-PRECISION.

Module de commande

- Le module de commande a été pensé pour faciliter le nettoyage de l'autocuiseur PC8-PRECISION.
- Une fois la minuterie Smart Timer® retirée, la cuve et le couvercle peuvent passer au lave-vaisselle.
- Le module de commande renferme l'ensemble des éléments qui permettent à l'autocuiseur PC8-PRECISION de fonctionner. Dès qu'il est fixé sur le couvercle, l'autocuiseur PC8-PRECISION peut être utilisé normalement.



Pour retirer le module du couvercle :
- Retournez le couvercle.
- Dévissez l'écrou de fixation du module à l'aide d'une pièce de monnaie, tout en maintenant le module de l'autre main.
- Retournez le couvercle et retirez le module.



Pour fixer le module de commande sur le couvercle :
- Positionnez la couronne sur le couvercle, en alignant l'évent du système automatique de ventilation (B) sur la soupape grise.
- Positionnez le module, poignée rabattue, sur le couvercle.
- Retournez l'ensemble tout en maintenant le module sur le couvercle et vissez l'écrou de fixation à l'aide d'une pièce de monnaie.

Le module de commande ne peut être mis que dans un sens. N'utilisez jamais l'autocuiseur PC8-PRECISION sans la couronne.

Instructions de préparation des aliments

Ne remplissez pas l'autocuiseur à plus des deux tiers de sa capacité totale. Lors de la cuisson d'aliments qui augmentent de volume en cuisant, comme le riz ou les légumes séchés, ne remplissez pas l'autocuiseur à plus de la moitié de sa capacité totale. Le fait de trop remplir la cuve pourrait risquer de boucher l'évent, ce qui pourrait provoquer une pression excessive.

Remplissage minimum

Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent pas toucher le couvercle de l'autocuiseur PC8-PRECISION.

Pour une cuisson directement dans l'autocuiseur :
- Mettez toujours une quantité minimale de liquide d'au moins 250 ml dans l'autocuiseur PC8-PRECISION. Fig. 3

Pour une cuisson vapeur :
- Versez au moins 750 ml d'eau dans le fond de la cuve.
- Posez votre panier vapeur au fond de la cuve. Fig. 5

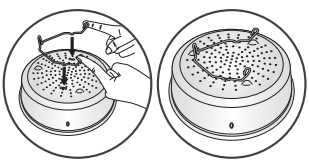
Si votre autocuiseur PC8-PRECISION a chauffé sans liquide à l'intérieur :
- Faites vérifier votre autocuiseur PC8-PRECISION par un centre de service autorisé All-Clad.

Remplissage maximum

• Ne remplissez jamais votre autocuiseur PC8-PRECISION au-delà des deux tiers de la hauteur de la cuve (repère maximum de remplissage). Fig. 4

Pour certains aliments :

• Pour les aliments qui augmentent de volume se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes séchés ou ou les compotes, ne remplissez jamais votre autocuiseur PC8-PRECISION au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve. Fig. 6



Utilisation du panier vapeur

• Versez 750 ml d'eau dans le fond de l'autocuiseur.
• Posez le trépied de panier (P) sous le panier vapeur (I).
• Posez le panier vapeur dans le fond de l'autocuiseur. Fig. 5.

Utilisation du sélecteur de programme

• Le livre de recettes qui accompagne l'autocuiseur PC8-PRECISION vous indique pour chaque recette le programme à sélectionner.
• De manière générale, les programmes de cuisson correspondent à :

PROG 1	PROG 2	PROG 3	PROG 4
VEGETABLES	**GRAINS**	**MEAT/POULTRY**	**SEAFOOD**
Légumes	Féculents (grains)	Viandes	Poissons et crustacés

• Néanmoins pour certaines recettes mélangeant plusieurs familles d'aliments, le programme a été choisi et validé par notre chef afin de vous garantir une texture et un goût incomparables.
• Si vous souhaitez innover et créer vos propres recettes ou cuire des ingrédients absents des tableaux situés à la fin du livre, nous vous recommandons de suivre les indications ci-dessus : « PROG 1 » pour les légumes, « PROG 2 » pour les féculents (ou recettes contenant au moins un féculent), « PROG 3 » pour les viandes et « PROG 4 » pour les poissons, crustacés et desserts.
• Selon le programme choisi le temps de la cuisson douce est de : « PROG 1 » = 4 min, « PROG 2 » = 6 min, « PROG 3 » = 10 min, « PROG 4 » = 4 min
• Cuisiner à partir d'ingrédients surgelés n'a pas d'incidence sur le programme de cuisson.
• Pour les soupes, nous vous recommandons de sélectionner le « PROG 2 ».

Utilisation de la minuterie Smart Timer®

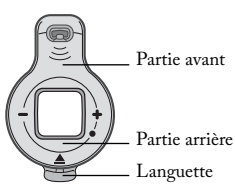
- PC8-PRECISION n'est pas un autocuiseur traditionnel, All-Clad a innové pour préserver au mieux les qualités nutritionnelles des aliments, mais surtout pour rehausser le goût des plats préparés.
- Chaque programme de cuisson intègre une phase vapeur douce en fin de cuisson pour révéler la saveur des aliments. Rapide et puissante au début, la vapeur se fait douce et modérée en fin de cuisson.
- En limitant les phénomènes de surcuisson, ces deux modes de cuisson assurent une cuisson parfaite basée, préservant de façon optimale le goût et la texture.
- Pour faciliter l'utilisation de l'autocuiseur PC8-PRECISION, la minuterie vous accompagne et vous guide tout au long de vos recettes.

Mise en place et retrait de la minuterie

- Pour mettre la minuterie Smart Timer® (C) Fig. 7 en place, insérez d'abord la partie avant puis enclenchez la partie arrière.
- Pour retirer la minuterie Smart Timer® (C), appuyez sur la languette et soulevez.

Chaque cuisson se déroule en deux phases :

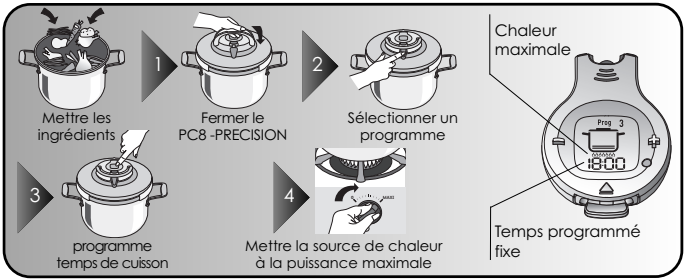
- La durée de la première phase en pression est directement liée à la recette choisie ou à l'ingrédient à cuire, vous devez programmer ce temps sur la minuterie Smart Timer® à l'aide des touches – et +.
- La seconde phase de cuisson douce est déjà programmée dans la minuterie Smart Timer® et s'amorce automatiquement. Vous n'avez qu'à vous laisser guider ci-dessous…
- À tout moment vous avez la possibilité d'arrêter définitivement la minuterie Smart Timer® en appuyant simultanément sur les deux touches.
- En cours de cuisson le temps n'est modifiable que si la minuterie Smart Timer® est positionnée sur l'autocuiseur. Au cours de la cuisson douce, le temps n'est pas modifiable.



N'ouvrez jamais votre autocuiseur PC8-PRECISION avant la fin de la cuisson douce, vous risqueriez de stopper la cuisson avant que les ingrédients ne soient complètement cuits. Voir paragraphe « Fin de cuisson ».

PC8-PRECISION Quick Start Guide

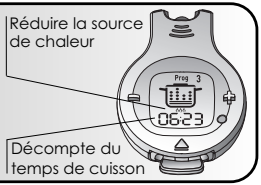
FR



La vapeur s'échappe :

La minuterie Smart Timer® sonne pour indiquer que la cuisson sous pression commence.

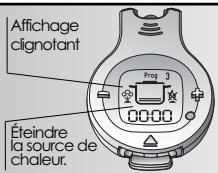
Réduire la chaleur pour obtenir une libération constante et stable de vapeur.



La cuisson à la vapeur sous pression vient de se terminer :

La minuterie Smart Timer® sonne

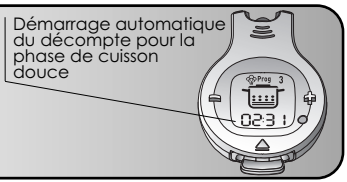
Éteindre la source de chaleur



Démarrage automatique de la cuisson douce (phase 2) :

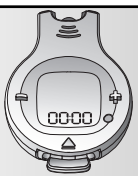
N'ouvrez pas l'autocuiseur avant la fin de la phase 2

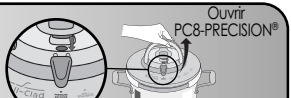
DURÉE DE CUISSON DOUCE AUTOMATIQUEMENT PROGRAMMÉE Ne pas intervenir.



Fin de la cuisson douce :

La sonnerie sonne pour indiquer que la recette est terminée.
Pour arrêter la sonnerie, appuyez sur les touches + et - une fois.



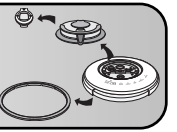


Ne cherchez pas à forcer l'ouverture de l'autocuiseur, assurez-vous bien que l'indicateur de pression est en position basse.

IMPORTANT

Ne retirez jamais la minuterie Smart Timer® de son logement pendant la cuisson.

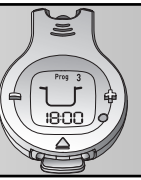
Pensez à retirer la minuterie Smart Timer®, le joint et le module de commande lors du nettoyage du couvercle.



MESSAGE D'ERREUR

Si la minuterie Smart Timer® clignote en continu avec des bips rapprochés

Assurez-vous que :
- La minuterie Smart Timer® est bien en place sur l'autocuiseur PC8-PRECISION
- Un programme de cuisson a bien été sélectionné
- le couvercle posé à l'envers ne repose pas sur les couches + et -



Changement de la pile

- La durée de vie de la pile dépend de la fréquence d'utilisation de la minuterie. Toutefois, lorsque vous constaterez une perte totale ou partielle de l'affichage, vous devrez retirer la pile.
- Afin de contribuer à la protection de l'environnement, ne jetez pas la pile avec les ordures ménagères, mais déposez-la dans un centre de collecte spécialisé. La pile du minuteur est une pile lithium au manganèse de type bouton.
- Vous pouvez remplacer la pile (référence CR2032) ou la faire remplacer par un commerçant habilité à ce type de service.
- Pour retirer la pile de la minuterie, ouvrez le compartiment de la pile. Fig. 11
- Refermez toujours doucement le compartiment de la pile, sans forcer au-delà des butées. Fig. 11

Recommandations d'utilisation
- Ne forcez jamais sur le compartiment de la pile lorsque vous le refermez.
- En cas de perte, vous pouvez vous procurer une autre minuterie dans tous les centres de service autorisés All-Clad.

Première utilisation

FR

- Posez le trépied de panier (P) sous le panier vapeur (I).
- Mettez le panier vapeur dans l'autocuiseur PC8-PRECISION.
- Remplissez l'autocuiseur PC8-PRECISION d'eau froide jusqu'au deux tiers de la cuve (repère de remplissage maximum).
- Fermez l'autocuiseur PC8-PRECISION.
- Positionnez le sélecteur de pression sur « prog 4 ».
- Programmez 20 minutes sur la minuterie Smart Timer®.
- Posez l'autocuiseur PC8-PRECISION sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
- Au signal sonore, la minuterie Smart Timer® vous indique de réduire la source de chaleur afin d'avoir une libération de valeur constante et stable. Fig. 12

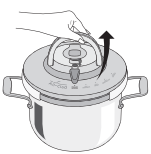
L'étape de cuisson à la vapeur sous pression commence.

- Une fois la phase de cuisson sous pression terminée, le signal sonore de la minuterie Smart Timer® vous indique d'éteindre la source de chaleur et de mettre le sélecteur de programme de cuisson sur (F) en position PRESSURE RELEASE - Fig. 8
- La vapeur chaude et, éventuellement, des gouttelettes d'eau s'échappent de l'évent de vapeur (A) à la verticale.

L'étape de cuisson sous pression douce commence (temps auto-programmé).

- Une fois la phase de cuisson sous pression douce terminée, le signal sonore de la minuterie Smart Timer® indique que la cuisson est finie.
- Vérifiez que l'indicateur de pression (D) est descendu.
- Relevez la poignée d'ouverture/fermeture en position verticale pour ouvrir le couvercle. Fig. 1
- Retirez la minuterie Smart Timer®, rincez l'autocuiseur PC8-PRECISION et séchez-le.

Orientez toujours l'autocuiseur PC8-PRECISION de telle sorte que le sélecteur soit face à vous.

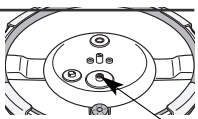


Ne cherchez jamais à forcer l'ouverture, assurez-vous que l'indicateur de pression est en position basse.

Utilisation de l'autocuiseur PC8-PRECISION

Avant la cuisson

•• Avant chaque utilisation de l'autocuiseur PC8-PRECISION, assurez-vous que le module de commande est fixé correctement (aidez-vous d'une pièce de monnaie) et que le clapet de décompression (L) situé à l'intérieur du couvercle est mobile, en positionnant le sélecteur de programme sur « prog 1 » et en appuyant avec le doigt. Fig. 17



Clapet de décompression

- Vérifiez également que la soupape de sécurité (M) est mobile : voir Fig. 18 et le paragraphe « Nettoyage et entretien ».
- Ajoutez vos ingrédients et le liquide.
- Fermez l'autocuiseur PC8-PRECISION.
- Positionnez le sélecteur sur l'un des programmes comme indiqué dans votre livre de recettes. Fig. 9
- Programmez sur la minuterie Smart Timer® pour le temps de cuisson indiqué sur votre recette. Fig. 10
- Posez l'autocuiseur PC8-PRECISION sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.

Orientez toujours l'autocuiseur PC8-PRECISION de telle sorte que le sélecteur de programme (F) soit face à vous.

During cooking

Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance lorsque vous utilisez l'autocuiseur PC8-PRECISION, en particulier à proximité d'enfants.

La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement (A).

L'indicateur de pression (D) empêche la pression d'augmenter dans l'autocuiseur si celui-ci n'est pas correctement fermé.

- Au premier signal sonore, la minuterie vous indique de réduire la source de chaleur.

L'étape de cuisson à la vapeur sous pression de l'autocuiseur PC8-PRECISION commence au décompte de la minuterie Smart Timer®.

- À la fin de l'étape de cuisson sous pression, au second signal sonore, la minuterie vous indique d'éteindre la source de chaleur et de mettre le sélecteur de programme de cuisson en position PRESSURE RELEASE. Fig. 8
- Un jet de vapeur chaude et, éventuellement, des gouttelettes d'eau s'échappent de la soupape (A) à la verticale.

L'étape de cuisson sous pression douce commence (temps auto-programmé).

- Si par mégarde vous ouvrez l'autocuiseur PC8-PRECISION pendant la phase de cuisson douce, refermez-le immédiatement, cela n'aura pas d'incidence sur la cuisson.
- Ne retirez jamais la minuterie Smart Timer® pendant les étapes de cuisson.

Fin de cuisson

- À la fin de l'étape de cuisson en pression douce, le troisième signal sonore la minuterie indique que la cuisson est terminée.
- Vérifiez que l'indicateur de pression (D) est descendu.
- Relevez la poignée d'ouverture/fermeture en position verticale pour ouvrir le couvercle. Fig. 1

Pour déplacer l'autocuiseur PC8-PRECISION, servez-vous des poignées sur le côté.

L'indicateur de pression (D) empêche d'ouvrir l'autocuiseur si celui-ci est encore sous pression.

Nettoyage et entretien

- Pour le bon fonctionnement de l'autocuiseur PC8-PRECISION, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.
- Lavez l'autocuiseur PC8-PRECISION après chaque utilisation de la façon indiquée ci-dessous. Lavez le panier dans de l'eau chaude avec un peu de détergent à vaisselle.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, ceci altérerait la qualité de l'inox.
- N'utilisez pas de laine d'acier.

Ne laissez pas séjourner d'aliment dans PC8-PRECISION.

Pour nettoyer l'intérieur de l'autocuiseur PC8-PRECISION _

- Lavez avec un tampon à récurer et du détergent à vaisselle.
- Si l'intérieur de la cuve en acier inoxydable présente des reflets irisés ou des taches blanches laissées par l'eau dure, nettoyez-la avec une solution à parts égales d'eau et de vinaigre. Laissez agir pendant 10 minutes, rincez et séchez.
- Vous pouvez mettre la cuve de l'autocuiseur PC8-PRECISION au lave-vaisselle.

_ Pour nettoyer l'extérieur de l'autocuiseur PC8-PRECISION

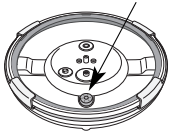
- Lavez avec une éponge et du détergent à vaisselle.
- Si l'extérieur de l'autocuiseur PC8-PRECISION présente des taches tenaces, utilisez un produit spécial pour polir et nettoyer l'acier inoxydable.

Pour nettoyer le couvercle de l'autocuiseur PC8-PRECISION _

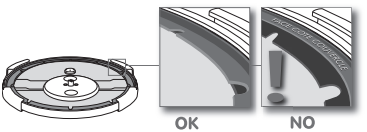
- Retirez la minuterie Smart Timer®.
- Nettoyez le couvercle avec une éponge et du détergent à vaisselle.
- Vous pouvez mettre le couvercle au lave-vaisselle après avoir retiré la minuterie Smart Timer®, le module de commande et le joint.
- Pour nettoyer le clapet de décompression : retirez le module de commande et passez le couvercle sous l'eau. Vérifiez visuellement que le conduit du clapet n'est pas obstrué en le tenant à la lumière. Fig. 14
- Si par mégarde vous retirez la base du système automatique d'évacuation d'air, remettez-le en place en appuyant et en tournant simultanément.

Ne passez jamais la minuterie sous l'eau, ni au lave-vaisselle.

Base du système automatique d'évacuation d'air



Pour nettoyer le joint du couvercle



Ne passez jamais le joint au lave-vaisselle.

- Après chaque utilisation de l'autocuiseur PC8-PRECISION, nettoyez le joint (H) et son logement.
- Lavez le joint avec une éponge et du détergent à vaisselle.
- Pour remettre le joint en place, voyez Ne passez jamais le joint au lave-vaisselle. Pour nettoyer le module de commande et les soupapes la Fig. 15 veillez à ce que l'inscription « face côté couvercle » soit contre le couvercle.

Pour nettoyer le module de commande et les soupapes

- Retirez le module de commande du couvercle ainsi que la minuterie Smart Timer® : reportez-vous au paragraphe « Module de commande ».
- Retirez la minuterie Smart Timer®.
- Lavez le module sous un filet d'eau.
- Assurez-vous que le conduit d'évacuation de la vapeur (A) n'est pas obstrué en vérifiant à la lumière, comme montré à la Fig. 16. S'il l'est, passez-le sous l'eau.
- Remettez le module de commande.
- Assurez-vous que la soupape de fonctionnement (L) située à l'intérieur du couvercle est mobile, en positionnant le sélecteur de programme sur « prog 1 » et en appuyant avec le doigt : Fig. 17. Cela n'est possible que lorsque le module de commande est fixé au couvercle!
- Vous pouvez nettoyer cette soupape sous un jet d'eau.
- Vérifiez également le bon fonctionnement de la soupape de sécurité (M) en appuyant fortement à l'aide d'un coton-tige (par exemple) dans la partie centrale du conduit, qui doit être mobile : voir Fig. 18. Vous pouvez nettoyer cette soupape sous un jet d'eau.
- Vérifiez que le joint d'étanchéité de la soupape d'échappement de la pression (K) est bien en place. Si ce joint est absent ou abîmé, des fuites peuvent apparaître sous le module de commande lors du fonctionnement de l'autocuiseur PC8-PRECISION. La forme du joint permet de le retirer et de le remettre en place facilement.

N'ouvrez jamais le module de commande.

N'oubliez pas de retirer la minuterie Smart Timer® avant de nettoyer le module de commande à la main ou au lave-vaisselle.

N'utilisez pas d'objet tranchant ou pointu pour nettoyer la valve de sécurité (M).

Au besoin, vous pouvez vous procurer un joint de rechange à un centre de service autorisé All-Clad.
- Vérifiez la propreté de l'indicateur de pression (D), vous pouvez le nettoyer sous un jet d'eau.

Pour nettoyer la minuterie

Ne mettez pas la minuterie Smart Timer® au lave-vaisselle.

- Utilisez un chiffon propre et sec.
- N'utilisez jamais de solvant.
- Ne passez jamais la minuterie Smart Timer® sous l'eau.

Pour ranger l'autocuiseur PC8-PRECISION

- Retournez le couvercle sur la cuve de l'autocuiseur PC8-PRECISION.

Sécurité

- L'autocuiseur PC8-PRECISION est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité.

Sécurité à la fermeture

- Les mâchoires devraient être en contact avec le bord du couvercle. Si ce n'est pas le cas, il y a une fuite de vapeur. L'indicateur de pression et l'autocuiseur PC8-PRECISION ne peuvent pas monter en pression.

Sécurité à l'ouverture

- Lorsque l'autocuiseur PC8-PRECISION est sous pression, la poignée d'ouverture/fermeture ne peut être actionnée, car le mécanisme est verrouillé par l'indicateur de pression.
- Dans ce cas, ne cherchez pas à forcer l'ouverture, mais mettez le sélecteur de pression en position PRESSURE RELEASE et attendez que l'indicateur de pression (D) retombe avant d'ouvrir l'autocuiseur PC8-PRECISION.

Dispositifs de sécurité à la surpression

- L'autocuiseur PC8-PRECISION est équipé de deux dispositifs de sécurité à la surpression :
- Premier dispositif : la soupape de sécurité (M) libère la pression et de la vapeur s'échappe sous le module de commande. Fig. 19
- Deuxième dispositif : le joint (H) laisse échapper de la vapeur entre le couvercle et la cuve. Fig. 20

• **Si l'un des systèmes de sécurité à la surpression se déclenche :**
- Arrêtez la source de chaleur.
- Ne déplacez pas l'autocuiseur et ne tournez pas le sélecteur de programme (F) en position d'évacuation de la vapeur.
- Laissez refroidir complètement l'autocuiseur PC8-PRECISION en le laissant à la température ambiante.
- Ouvrez-le.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (L), le conduit d'évacuation de vapeur (A), la soupape de sécurité (M) et le joint (H).

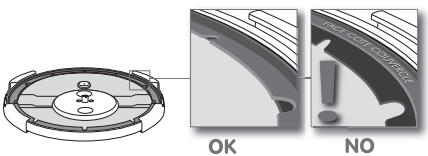
Recommandations d'utilisation

1. **La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement. Mettez des gants au besoin.**
2. **Dès que l'indicateur de présence de pression s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir l'autocuiseur PC8-PRECISION. N'intervenez jamais sur cet indicateur de présence de pression.**
3. **Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez l'autocuiseur PC8-PRECISION à proximité d'enfants.**
4. **Pour déplacer l'autocuiseur PC8-PRECISION, servez-vous des deux poignées sur le côté.**
5. **Ne laissez pas d'aliments dans l'autocuiseur PC8-PRECISION.**
6. **N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.**
7. **Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.**
8. **Changez le joint tous les ans ou plus fréquemment s'il présente des entailles.**
9. **Il est impératif de faire vérifier l'autocuiseur PC8-PRECISION dans un centre de service autorisé All-Clad après 10 ans d'utilisation.**
10. **Ne forcez jamais la poignée d'ouverture/fermeture pour ouvrir l'autocuiseur PC8-PRECISION.**

Marquages réglementaires

Marquage	Emplacement
Identification du fabricant ou marque commerciale	Couronne d'habillage
Année de fabrication, identification de l'équipement / référence modèle	Sur le bord supérieur d'une mâchoire, visible LORSQUE le couvercle est en position « ouverture ».
Pression supérieure de fonctionnement, pression maximum de sécurité	Sur le module de commande, une fois le module retiré du couvercle.
Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve de l'autocuiseur PC8-PRECISION

All-Clad répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :	Assurez-vous que la poignée d'ouverture/fermeture est bien en position verticale. Vérifiez le bon sens de montage du joint, reportez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien ».  Si l'autocuiseur s'ouvre/se ferme pendant la cuisson, appuyez légèrement sur le centre du couvercle pour le fermer.
Si l'autocuiseur PC8-PRECISION a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	Faites vérifier votre autocuiseur PC8-PRECISION par un centre de service autorisé All-Clad.
Si l'indicateur de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Vérifiez que : - Le sélecteur de programmes de cuisson est bien sur l'un des programmes de cuisson. - L'autocuiseur PC8-PRECISION est bien fermé.
Si l'indicateur de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, sélectionnez le programme PRESSURE RELEASE. Attendez que l'indicateur de pression soit descendu, puis basculez la poignée d'ouverture/fermeture en position verticale. Nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation de vapeur sous un jet d'eau et assurez-vous que le clapet de la soupape de sécurité est mobile. Fig. 17. Reportez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien ».
Si la vapeur fuit autour du couvercle, avec un bruit strident, vérifiez :	Que le joint n'est pas pincé entre la cuve et le couvercle.

Problèmes	Recommandations
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	- La bonne fermeture du couvercle - Le positionnement du joint du couvercle; - Le bon état du joint, au besoin changez-le en communiquant avec un centre de service autorisé All-Clad; - La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle; . - Le bon état du bord de la cuve de l'autocuiseur PC8-PRECISION.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	Vérifiez que le sélecteur de programme est en position PRESSURE RELEASE. Vérifiez que l'indicateur de pression (D) est en position basse. Sinon, faites diminuer la pression. N'intervenez jamais sur cet indicateur de présence de pression.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez que :	Le temps de cuisson est correct; La source de chaleur n'est ni trop élevée ni trop basse; Le sélecteur de programme de cuisson est à la bonne position; La quantité de liquide est suffisante pour la durée de cuisson.
Si des aliments ont brûlé dans l'autocuiseur PC8-PRECISION :	Laissez tremper l'autocuiseur PC8-PRECISION quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :	Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir l'autocuiseur PC8-PRECISION sans le déplacer ou tournez le sélecteur de programme (F) en position d'évacuation de la vapeur et ouvrez l'autocuiseur. Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint. Si le défaut persiste, faites vérifier votre autocuiseur PC8-PRECISION par un centre de service autorisé All-Clad.
Si le clapet de décompression (O) est démonté :	Faites vérifier votre autocuiseur PC8-PRECISION par un centre de service autorisé All-Clad.

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez-le à un point de collecte ou à défaut dans un Centre de Service Agréé pour que son traitement soit effectué.

GARANTIE À VIE LIMITÉE DE L'AUTOCUISEUR PC8-PRECISION ALL-CLAD

FR

À compter de la date d'achat aux É.-U. ou au Canada, All-Clad garantit la réparation ou le remplacement de toute pièce trouvée défectueuse dans les matériaux, la main d'œuvre ou la construction dans des conditions d'utilisation normales et dans le respect des instructions d'entretien. Cette garantie concerne la base métallique de l'autocuiseur PC8-PRECISION. Sur les autres pièces, la garantie pièce et main d'œuvre est de 2 ans (sauf législation spécifique à votre pays), contre tout défaut ou vice de fabrication.
Ces garanties excluent :

- Les dommages, y compris, mais sans s'y limiter, le voilage, la surchauffe et le piquetage, attribuables à l'utilisation incorrecte, à l'utilisation abusive ou au mauvais emploi du produit et des pièces en plastique (chutes, chocs, passage au four).
- Dommages survenant lors de l'utilisation dans une cuisine commerciale.
- Dommages attribuables à un non-respect du mode d'emploi et des instructions d'entretien.
- Imperfections mineures et légères variations de couleur.

Ces garanties contractuelles ne sont valides que sur présentation d'une preuve d'achat indiquant la date d'achat du produit. Ces garanties contractuelles ne remettent pas en cause les droits légaux du consommateur, en vertu des lois locales du pays d'achat, qui ne peuvent être exclues ni limitées, pas plus que les droits légaux du consommateur par rapport au détaillant chez qui le produit pourrait avoir été acheté.

All-Clad n'est pas responsable des dommages indirects, spéciaux, punitifs ou consécutifs liés aux produits All-Clad. Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, de sorte que la limitation ou exclusion susmentionnée ne s'applique pas à ces états. Cette garantie vous accorde des droits spécifiques légaux, mais vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon les états.
Si votre batterie de cuisine All-Clad nécessite un service aux termes de la garantie, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle, par téléphone ou par courrier électronique, tel qu'indiqué plus bas, pour obtenir une évaluation de garantie et un numéro d'autorisation de retour. Une fois votre réclamation approuvée, All-Clad réparera ou remplacera la pièce sans frais pour vous. Si le produit de remplacement n'est plus produit, un produit de valeur

É.-U.
GROUPE SEB USA
2121 Eden Road
Millville, NJ 08332
800-255-2523
Téléc : 856-825-0118
8 h 30 à 21 h (du lundi au vendredi)

CANADA
GROUPE SEB CANADA
345 Passmore Avenue
Toronto, ON M1V 3N8
1-800-418-3325
Téléc : 1-416-297-0231
8 h 30 à 16 h 30 (lundi au jeudi)
8 h 30 à 13 h 30 (vendredi)

: www.all-clad.com / www.all-clad.ca

Vous trouverez la fiche de garantie à la fin du livre de recettes.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Durante el uso de ollas a presión siempre deben tenerse en cuenta algunas medidas de seguridad básicas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes. Utilice las asas y perillas.
3. Asegúrese de tener una estrecha vigilancia cuando use la olla a presión cerca de los niños.
4. No coloque la olla a presión en un horno caliente.
5. Tenga mucho cuidado al mover la olla a presión con líquidos calientes en el interior.
6. Verifique regularmente que las asas de la olla a presión estén bien fijas. Ajústelas si es necesario.
7. No utilice la olla a presión para un fin diferente al que está destinado.
8. Este aparato cocina bajo presión. Es uso indebido puede causar quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté cerrada correctamente antes del funcionamiento. Véase las "Instrucciones de uso."
9. No llene la unidad más de ⅔. Al cocinar alimentos que crecen durante el proceso como el arroz o vegetales deshidratados, no llena la unidad más de ½. Un sobrellenado puede causar riesgos de obstrucción en el tubo de ventilación produciendo así un exceso de temperatura. Véase "Instrucciones de preparación de alimentos."
10. Tenga en cuenta que algunos alimentos como la salsa de manzana, los arándanos, la cebada perlada, harina de avena u otros cereales, guisantes partidos, fideos, macarrones, ruibarbos o espaguetis pueden producir espuma, chisporroteos y pueden tapar el dispositivo de liberación de presión (válvula de vapor). Estos alimentos no deben cocinarse en una olla a presión.
11. Compruebe siempre los dispositivos de liberación de presión por taponamientos antes del uso.
12. Nunca haga una receta con leche en la olla a presión.

13. No utilice sal gema en la olla a presión, agregue sal de mesa cuando esté finalizando el proceso de cocción.
14. Los vapores de alcohol son inflamables. Lleve los ingredientes a ebullición durante unos 2 minutos antes de colocar la tapa. Vigile el aparato cuando prepare recetas a base de alcohol.
15. No abra la olla a presión hasta que se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Si se dificulta separar las asas, es un indicio de que la olla aún está bajo presión - no intente abrirla. La presión dentro de la olla puede ser peligrosa. Véase las "Instrucciones de uso".
16. No utilice la olla a presión para freír a presión con aceite.
17. Cuando se haya alcanzado la presión de funcionamiento normal, reduzca el calor para que no se evapore todo el líquido que produce el vapor.
18. Vierta siempre una cantidad mínima de líquido de por lo menos 8,5 oz en la olla. Véase las "Instrucciones de uso".

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Descripción

A. Conducto de salida del vapor
B. Sistema automático de salida de aire
C. Cronómetro
D. Indicador de presencia de presión
E. Asa de apertura/cierre
F. Selector de programas de cocción
G. Corona de revestimiento
H. Empaque de silicona
I. Cesta vapor
J. Olla PC8-PRECISION
K. Empaque del conducto de salida del vapor
L. Regulador de presión
M. Válvula de seguridad
N. Eje de fijación del módulo de mando
O. Clapeta de descompresión
P. Salvamanteles

Características de la PC8-PRECISION

Capacidad	Diámetro de la olla a presión	Diámetro del fondo	PC8-PRECISION referencia	Material de la olla y la tapa
8.4qt/8L	25 cm	20 cm	P42314	Acero inoxidable

Información normativa

- Presión máxima de regulación: 85 kPa. (12 psi).
- Presión máxima de seguridad: 120 kPa. (17 psi).

Fuentes de calor compatibles

- La olla a presión PC8-PRECISION se utiliza en todos los sistemas de calor, incluida la inducción a excepción de las cocinas Aga.
- En la placa eléctrica y de inducción, utilice una placa de un diámetro igual o inferior al del fondo de PC8-PRECISION.
- En la placa vitrocerámica, asegúrese de que el fondo de la olla PC8-PRECISION esté limpio y seco.

No ponga al fuego la olla PC8-PRECISION cuando este vacía ya que podría deteriorarse.

- En estufa de gas, la llama no debe desbordar el diámetro de la olla PC8-PRECISION.
- En todas las fuentes de calor, procure que PC8-PRECISION esté bien centrada.

Piezas de recambio All-Clad

- Las piezas de recambio (empaque de la tapa (referencia SS-980919) temporizadores, cestas y otras piezas) están disponibles en el centro de servicio autorizado All-Clad.
- Para realizar reparaciones, llame a su centro de servicio autorizado All-Clad.
- Utilice únicamente piezas originales T-FAL que correspondan a su modelo.

Instrucciones de uso

Este aparato cocina bajo presión. Es uso indebido puede causar quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté cerrada correctamente antes del funcionamiento.
Ponga siempre una cantidad mínima de líquido, al menos igual a 8,5 oz en la PC8-PRECISION.

Apertura

- Asegúrese de que el selector de programas de cocción (F) se encuentre en posición PRESSURE RELEASE - Fig. 8 y que el indicador de presión haya descendido.
- Desplace el asa de apertura/cierre de la posición horizontal a la posición vertical (las mordazas se apartan): Fig. 1
- Levante la tapa.

En las operaciones de apertura/cierre, el módulo debe estar obligatoriamente colocado en la tapa.

Cierre

Las mordazas deben estar en contacto con el borde de la tapa.

- Asegúrese de que el selector de programa de cocción (F) se encuentre en posición PRESSURE RELEASE y que el asa de apertura/cierre E esté en posición vertical.
- Coloque la tapa en la olla asegurándose de que está correctamente posicionada.
- Desplace el asa de apertura/cierre de la posición vertical a la posición horizontal. Fig. 2
- Realice una ligera presión al final del desplazamiento para activar el mecanismo de bloqueo.
- Es normal que en posición cerrada, la tapa pueda girar libremente sobre la olla PC8-PRECISION.

Si no puede cerrar la tapa:
- Asegúrese de que el asa de apertura/cierre se encuentre en posición vertical.
- Asegúrese de que el empaque esté bien colocado.

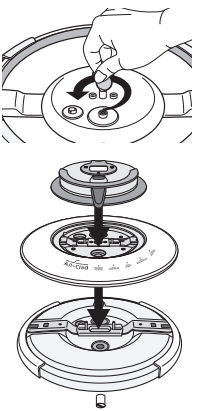
Módulo de mando

- El módulo de mando removible se ha diseñado para facilitar la limpieza de la PC8-PRECISION.
- Una vez retirado el cronómetro, el módulo de mando y el empaque, la olla y la tapa pueden lavarse en el lavavajillas.
- El módulo de mando contiene todos los elementos que le permiten funcionar a su PC8-PRECISION. Una vez que se fija a la tapa, su PC8-PRECISION puede utilizarse normalmente.

Para quitar el módulo de la tapa:
- Déle la vuelta a la tapa.
- Afloje la tuerca de fijación del módulo con una moneda, al tiempo que sujeta el módulo con la otra mano.
- Déle la vuelta a la tapa y retire el módulo de mando.

Para fijar el módulo de mando a la tapa:
- Coloque la corona en la tapa, con la válvula del sistema de ventilación de aire automático (B) alineado con la válvula gris.
- Coloque el módulo, con el asa hacia abajo, en la tapa.
- Déle la vuelta a todo, al tiempo que mantiene el módulo sobre la tapa y aprieta la tuerca de fijación con una moneda.

La corona y el módulo de mando solo pueden colocarse en un sentido. Nunca use la PC8-PRECISION sin la corona.



Instrucciones de preparación de alimentos

No llene la unidad más de ⅔. Al cocinar alimentos que crecen durante el proceso como el arroz o vegetales deshidratados, no llena la unidad más de ½. Un sobrellenado puede causar riesgos de obstrucción en el tubo de ventilación produciendo así un exceso de temperatura.

Llenado mínimo

Los alimentos colocados en la cesta de vapor no deben tocar la tapa de la PC8-PRECISION

Para una cocción directamente en la olla:
- Ponga siempre una cantidad mínima de líquido, al menos igual a 250 ml en la PC8-PRECISION. Fig. 3

Para una cocción al vapor:
- Vierta como mínimo 750 ml de agua en la olla.
- Coloque la cesta de vapor llena con los alimentos en el fondo de la olla. Fig. 5

Si la PC8-PRECISION se ha calentado sin líquido en el interior:
- Lleve la PC8-PRECISION a revisar a un centro de servicio autorizado All-Clad.

Llenado máximo

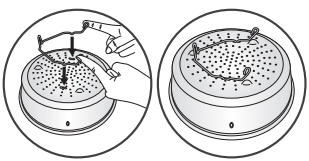
• No llene nunca su PC8-PRECISION por encima de dos tercios de la olla (marca de llenado máximo). Fig. 4

Para determinados alimentos

• Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las verduras deshidratadas o las compotas no llene la PC8-PRECISION por encima de la mitad de la altura de la olla. Fig. 6

ES

Uso de la cesta de vapor:



• Vierta 750 ml de agua en el fondo de la olla.
• Coloque el salvamanteles (P) debajo de la cesta de vapor (I).
• Coloque la cesta de vapor en el fondo de la olla. Fig. 5.

Uso del selector de programas

• El libro de recetas que acompaña a la PC8-PRECISION le indica para cada receta el programa que hay que seleccionar.
• Por lo general, los programas de cocción corresponden a:

PROG 1	PROG 2	PROG 3	PROG 4
VEGETABLES	**GRAINS**	**MEAT/POULTRY**	**SEAFOOD**
Verduras	Féculas	Carnes/aves	Pescados

• Sin embargo, para algunas recetas que mezclan varias familias de alimentos, nuestro chef ha seleccionado y validado el programa para garantizarle una textura y un sabor incomparable.
• Si desea innovar y crear sus propias recetas o cocinar ingredientes que no se mencionan en las tablas detalladas al final de este manual, le recomendamos que siga estas instrucciones: "PROG 1" para vegetales, "PROG 2" para alimentos ricos en fécula o almidón (o recetas que contengan, al menos, un alimento rico en fécula), "PROG 3" para carnes, y "PROG 4" para pescados, mariscos y postres.
• Dependiendo del programa elegido, la fase de vapor suave dura: "PROG 1" = 4 min. , "PROG 2" = 6 min. , "PROG 3" = 10 min. , "PROG 4" = 4 min.
• Cocinar con ingredientes congelados no influye en el programa de cocción.
• Para sopas, le recomendamos seleccionar el "PROG 2".

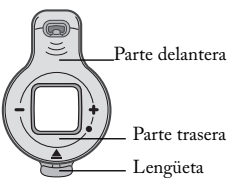
- PC8-PRECISION no es una olla a presión tradicional, All-Clad ha innovado para preservar al máximo las cualidades nutricionales de los alimentos pero, sobre todo, para realzar el sabor de los platos preparados.
- Cada programa de cocción incluye una fase de vapor suave al final de la cocción para realzar el sabor de los alimentos. El vapor es rápido y potente al principio, se vuelve suave y moderado al final de la cocción.
- Estos dos modos de cocción limitan la posibilidad de exceso de cocción, asegurando una preparación perfecta con el mejor sabor y la mejor textura.
- Para que PC8-PRECISION resulte más fácil de utilizar, el cronómetro le acompañará y le guiará a lo largo de las recetas.

Colocar y retirar el cronómetro

- Para colocar el cronómetro (C) Fig. 7, introduzca primero la parte delantera y a continuación encaje la parte trasera.
- Para retirar el cronómetro (C), presione la lengüeta y levántelo.

Cada cocción se desarrolla en dos fases:

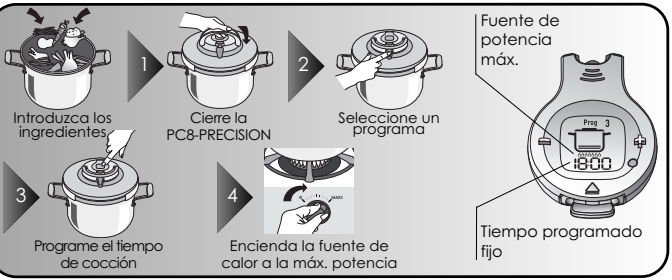
- La duración de la primera fase a presión está directamente relacionada con la receta seleccionada o con la clase de ingredientes que se van a preparar, por lo que deberá programar este tiempo en el cronómetro con los botones – y +.
- La segunda fase de cocción suave está programada en el cronómetro y se deriva automáticamente. Solo tiene que seguir la guía
- Puede cambiar el cronómetro de apagado en cualquier momento pulsando simultáneamente ambos botones.
- Durante la cocción se puede cambiar el tiempo de cocción si el cronómetro está posicionado en la PC8-PRECISION. Durante la fase de vapor suave, no se puede modificar el tiempo de cocción.



Nunca abra su PC8-PRECISION antes de finalizar la cocción suave, ya que podría detener la cocción antes de que los ingredientes estén completamente cocidos. Véase el apartado "Fin de la cocción".

PC8-PRECISION Quick Start Guide

ES



El vapor sale:

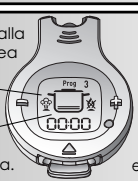
El cronómetro suena para indicar que comienza la cocción a presión (fase 1).

Reduzca la fuente de calor para que haya una liberación continua y constante de vapor.

La cocción a presión acaba de finalizar:

El cronómetro suena

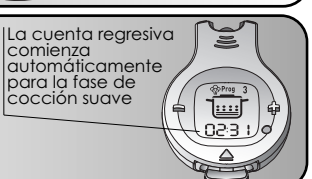
apague la fuente de calor



La cocción suave (fase 2) comienza automáticamente:

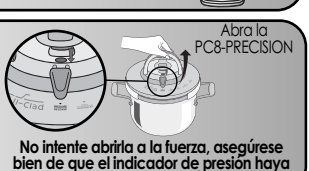
no abra la olla antes de que finalice la fase 2

TIEMPO DE COCCIÒN SUAVE AUTOPROGRAMADO
Sin intervención



Fin de la cocción suave:

El cronómetro suena para indicar que la receta está lista. Para detener el sonido del cronómetro, pulse una vez uno de los botones + o -.

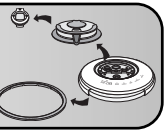


No intente abrirla a la fuerza, asegúrese bien de que el indicador de presión haya descendido a su posición normal.

IMPORTANTE

No retire el cronómetro de su compartimiento durante la cocción.

No olvide retirar el cronómetro, el empaque y el módulo cuando vaya a limpiar la tapa.



MENSAJE DE ERROR

Si el cronómetro parpadea de manera continua emitiendo bips consecutivos

Asegúrese de que:

- el cronómetro está correctamente colocado en la PC8-PRECISION
- se ha seleccionado un programa de cocción
- la tapa este colocada al revés y no está apoyada por los botones + y -

Cambiar las pilas

- La vida útil de la batería depende de la frecuencia con que use el temporizador. Sin embargo, cuando note que la pantalla ya no funciona muy bien, reemplace la batería.
- Para proteger el medio ambiente no tire la batería junto con los demás residuos domésticos sino en un centro especial de recolección. La batería del temporizador es un botón de manganeso de litio.
- Puede reemplazar la batería (referencia CR2032) o hacerla reemplazar por un distribuidor autorizado para este tipo de servicio.
- Para extraer la batería del temporizador, abra el compartimiento de la batería. Fig. 11
- Vuelva a cerrar el tapón de las pilas sin forzar los topes. Fig. 11

Recomendaciones de uso

- No fuerce el tapón de las pilas cuando vuelva a cerrarlo.
- En caso de que lo pierda, puede conseguir un reemplazo en todos los centros de servicio autorizado All-Clad.

Primer uso

- Coloque el salvamanteles (P) debajo de la cesta de vapor (I).
- Introduzca la cesta de vapor en la PC8-PRECISION.
- Llene la PC8-PRECISION con agua fría hasta la marca de dos tercios (la marca de llenado máx.).
- Cierre la PC8-PRECISION.
- Sitúe el selector de presión en "PROG 4".
- Programe 20 minutos en el cronómetro.
- Coloque la PC8-PRECISION en una fuente de calor ajustada a la máxima potencia.
- Al oír la señal sonora, el cronómetro le indicará que es necesario reducir la fuente de calor para que haya una liberación continua y constante de vapor. Fig. 12

Comienza la etapa de cocción a presión.

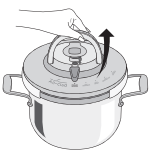
- Al finalizar la etapa de cocción a presión, una señal sonora del cronómetro le indicará que apague la fuente de calor y que desplace el selector de programas de cocción (F) hasta PRESSURE RELEASE - Fig. 8
- El vapor caliente y las posibles gotas de agua se evacuan por la salida de vapor (A) en dirección vertical.

La fase de cocción lenta inicia (este tiempo ya está programado).

- Al final de la etapa de cocción a presión suave, la señal sonora del cronómetro le indicará que la cocción ha finalizado.
- Compruebe que el indicador de presión (D) haya disminuido.
- Levante el asa de apertura/cierre hasta la posición vertical para abrir la tapa. Fig. 1
- Retire el cronómetro, lave la PC8-PRECISON y séquela.

Coloque siempre la PC8-PRECISION con el selector en su dirección.

Abrir la PC8-PRECISION



No intente abrirla a la fuerza, asegúrese bien de que el indicador de presión haya descendido a su posición normal.

ES

Uso de la PC8-PRECISION

Antes de la cocción

- Cada vez que utilice la PC8-PRECISION, asegúrese de que el módulo de mando esté correctamente fijado y asegurado (usando una moneda) y compruebe si el regulador de presión (L) situado en el interior de la tapa se mueve, colocando el selector de programas en "PROG 1"y presionando con el dedo. Fig. 17

Clapeta de descompresión

- Asegúrese también de que la válvula de seguridad (M) se mueve: Fig. 18 y véase apartado "Limpieza y mantenimiento".
- Agregue los ingredientes y el líquido.
- Cierre la PC8-PRECISION.
- Sitúe el selector en uno de los programas tal como se indica en su libro de recetas. Fig. 9
- Programe el cronómetro para el tiempo de cocción que indica la receta. Fig. 10
- Coloque la PC8-PRECISION en una fuente de calor ajustada a la máxima potencia.

Coloque siempre la PC8-PRECISION con el selector de programas (F) en su dirección.

Durante la cocción

Just like for any other cooking appliance, always pay close attention to it, especially when using PC8-PRECISION near children.

The steam jet coming from the steam release outlet (A) is very hot.

The pressure indicator (D) prevents pressure from rising in the pressure cooker if it is not properly closed.

- Con la primera señal de sonido, el temporizador informa que debe reducir el calor.

Comienza la cocción a vapor con la PC8-PRECISION y el cronómetro inicia la cuenta regresiva.

- Al final de la etapa de cocción, al oír la segunda señal de sonido, el temporizador le indica que baje la temperatura por completo y que coloque el selector de programas de cocción en PRESSURE RELEASE. Fig. 8
- Un chorro de vapor caliente y las posibles gotas de agua se evacuan por la salida de vapor (A) en dirección vertical.

La fase de cocción lenta inicia (este tiempo ya está programado).

- Si por descuido abre la PC8-PRECISION durante la fase de cocción suave, vuelva a cerrarla de inmediato para que no se interrumpa la cocción.
- Nunca retire el cronómetro durante las fases de cocción.

Al final de la cocción

- Al final de la cocción a baja presión, la tercera señal de sonido emitida por el temporizador indica que la cocción ha finalizado.
- Compruebe que el indicador de presión (D) haya disminuido.
- Levante el asa de apertura/cierre hasta la posición vertical para abrir la tapa. Fig. 1

Para desplazar PC8-PRECISION, utilice las asas de la olla.

El indicador de presión (D) evita que se abra la olla a presión si aún está bajo presión.

Limpieza y mantenimiento

- Para el correcto funcionamiento de su aparato, procure respetar estas recomendaciones de limpieza y de mantenimiento después de usa la PC8-PRECISION.
- Después de usar la olla, lávela como se indica abajo. Lave la cesta con agua caliente y un poco de detergente.
- No utilice nunca lejía o productos con cloro, ya que puede alterarse la calidad del acero inoxidable.
- No use lanas de acero.

Para limpiar el interior de la olla PC8-PRECISION ____

- Lávelo con un estropajo y detergente.
- Si el interior de acero inoxidable de la olla presenta algunos reflejos irisados, o manchas blancas causadas por agua dura, límpielo con una solución de agua y vinagre pro partes iguales. Déjela actuar 10 minutos. Enjuáguela y séquela completamente.
- La olla PC8-PRECISION puede lavarse en el lavavajillas.

____ Para limpiar el exterior de la olla PC8-PRECISION

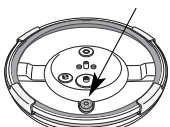
- Lávelo con una esponja y detergente.
- Para una coloración fuerte en el interior de la olla PC8-PRECISION use un pulidor y limpiador especial de acero inoxidable.

Para limpiar la tapa de la olla PC8-PRECISION _____

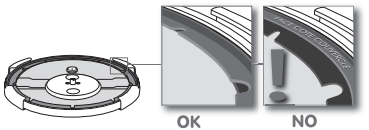
- Retire los cronómetros.
- Lave la tapa con una esponja y detergente.
- Puede lavar la tapa en el lavavajillas después de haber retirado el cronómetro, el empaque y el módulo.
- Para limpiar el conducto de salida del vapor: retire el módulo de mando y lave la tapa bajo el chorro de agua. Compruebe a la vista y a la luz que el conducto de la clapeta no está obstruido. Fig. 14
- Si por descuido retira la base del sistema automático de salida de aire, vuelva a colocarlo en su sitio presionando y girando simultáneamente.

No pase nunca el cronómetro por el agua ni lo lave en el lavavajillas.

Base del sistema automático de evacuación de aire



Para limpiar el empaque de la tapa



Nunca lave el empaque en el lavavajillas.

- Después de cada uso de la PC8-PRECISION, limpie el empaque (H) y su compartimiento.
- Lave el empaque con una esponja y detergente.
- Para volver a colocar el empaque en su sitio consulte la Fig. 15 y asegúrese de que la inscripción "face côté couvercle" (cara hacia la tapa) esté contra la tapa.

Para limpiar el módulo de mando y las válvulas

- Retire el módulo de mando de la tapa y retire el cronómetro: véase el apartado "Módulo de mando".
- Retire los cronómetros.
- Lave el módulo bajo un chorro de agua suave.
- Compruebe a la vista y a la luz que el conducto de salida de vapor (A) no esté obstruido; véase Fig. 16. Si lo estuviese, lávelo con agua. Vuelva a colocar el módulo de mando.
- Asegúrese de que el regulador de presión (L) situado en el interior de la tapa se mueva, situando el selector de programa en "PROG 1" y presionando con el dedo: Fig. 17. ¡Esto solo puede hacerse si el módulo está ubicado en la tapa!
- Es posible limpiar esta válvula haciendo correr agua de la llave.
- Compruebe también el correcto funcionamiento de la válvula de seguridad (M) presionando con fuerza con un bastoncillo de algodón (por ejemplo) en la parte central del conducto que debe ser móvil véase Fig. 18. Es posible limpiar esta válvula haciendo correr agua de la llave.
- Asegúrese de que el empaque de estanqueidad del conducto de salida de vapor esté en su puesto (K). Si el empaque no estuviese bien colocado o estuviese deteriorado, podrían producirse fugas bajo el módulo durante el funcionamiento de la olla PC8-PRECISION. La forma del empaque permite retirarlo y volverlo a colocar fácilmente. Si fuera necesario, encontrará esta pieza para cambiar a su disposición en los centros de servicio autorizados All-Clad.
- Compruebe que el indicador de presión (D) esté limpio. Puede limpiarlo haciendo correr agua de la llave.

No abra nunca el módulo de mando.

No olvide retirar el cronómetro antes de limpiar el módulo de mando a mano o en el lavavajillas.

Never use a cutting or pointed object to clean the safetly valve (M).

Para limpiar el cronómetro

No lave nunca el cronómetro en el lavavajillas.

- Utilice un paño limpio y seco.
- No utilice disolventes.
- Nunca coloque el cronómetro bajo el agua de la llave.

Para guardar la olla PC8-PRECISION

- Déle la vuelta a la tapa y colóquela sobre la olla PC8-PRECISION.

Seguridad

- La PC8-PRECISION está equipada con varios dispositivos de seguridad.

Seguridad al cerrarla

- Las mordazas deben estar en contacto con el borde de la tapa. Si no fuera el caso, se produciría una fuga de vapor. El indicador de presión y la presión no aumentaría nunca en la PC8-PRECISION.

Seguridad al abrirla

- Si PC8-PRECISION se encuentra a presión, el asa de apertura/cierre no puede accionarse, ya que el mecanismo está bloqueado por el indicador de presión.
- En ese caso, no intente abrir la olla a la fuerza; desplace el selector hasta PRESSURE RELEASE y espere a que el indicador de presión (D) baje antes de abrir la PC8-PRECISION.

Seguridad en caso de exceso de presión

- PC8-PRECISION está equipada con dos dispositivos de seguridad en caso de exceso de presión:
- Primer dispositivo: la válvula de seguridad (M) libera la presión y el vapor sale por debajo del módulo de mando. Fig. 19
- Segundo dispositivo: el empaque (H) deja escapar vapor entre la tapa y la olla. Fig. 20
- **Si uno de los sistemas de seguridad se activa por exceso de presión:**
  - Apague la fuente de calor.
  - No mueva la olla a presión ni coloque el selector de programas (F) a la posición de liberación de vapor.

- Deje enfriar la olla PC8-PRECISION completamente hasta alcanzar la temperatura ambiente.
- Ábrala.
- Compruebe y limpie el regulador de presión (L), el conducto de salida de vapor (A), la válvula de seguridad (M) y el empaque (H).

Recomendaciones de uso

1 - **El vapor alcanza una temperatura elevada cuando sale por el regulador de presión, tenga cuidado de no quemarse. Póngase guantes si es necesario.**
2 - **Una vez que se eleve el indicador de presión, ya no podrá abrir la PC8-PRECISION. Nunca trate de forzar este indicador de presión.**
3 - **Como con cualquier otro aparato de cocción, asegúrese de vigilar bien la PC8-PRECISION durante el uso cerca de los niños.**
4 - **Para desplazar la olla PC8-PRECISION, utilice siempre las dos asas de la olla.**
5 - **Nunca deje alimentos en la PC8-PRECISION.**
6 - **No utilice nunca lejía o productos con cloro, ya que puede alterarse la calidad del acero inoxidable.**
7 - **No deje la tapa remojando en agua.**
8 - **Cambie el empaque cada año o si presenta daños.**
9 - **Lleve a revisar la PC8-PRECISION a un centro de servicio autorizado All-Clad después de diez años de uso.**
10 - **Nunca fuerce la palanca de apertura y cierre para abrir la PC8-PRECISION.**

Marcas reglamentarias

Marca	Localización
Identificación del fabricante o marca comercial.	Corona de revestimiento.
Año de fabricación, Identificación del equipo / referencia del modelo.	En el borde superior de una mordaza, visible cuando la tapa está en posición “Open”.
Presión máxima de funcionamiento, Presión máxima de seguridad.	En el módulo de mando, cuando el módulo se retire de la tapa.
Capacidad.	En el fondo exterior de la olla PC8-PRECISION.

All-Clad responde a sus preguntas

Problemas	Recomendaciones
Si no puede cerrar la tapa:	Asegúrese de que el asa de apertura/cierre se encuentre en posición vertical. Asegúrese del sentido correcto de montaje del empaque, véase apartado "Limpieza y mantenimiento". Si la olla a presión se abre/cierra durante la cocción, presione ligeramente el centro de la tapa para cerrarla.
Si PC8- PRECISION se ha calentado a presión sin líquido en el interior:	Lleve la PC8-PRECISION a revisar a un centro de servicio autorizado All-Clad.
Si el indicador de presión no ha subido y no sale nada por la válvula durante la cocción:	Asegúrese de que: - El selector de programas de cocción se encuentre situado en uno de los programas de cocción. - La olla PC8-PRECISION está correctamente cerrada.
Si el indicador de presión ha subido y aún no sale nada por la válvula durante la cocción:	Esto suele ser normal durante los primeros minutos. Si el problema persiste, seleccione el programa PRESSURE RELEASE. Espere a que baje el indicador de presión, y a continuación desplace el asa de apertura/cierre a la posición vertical. Limpie el regulador de presión y el conducto de salida de vapor bajo el grifo y asegúrese de que la válvula de seguridad se mueva: Fig. 17. Véase el apartado "Limpieza y mantenimiento".
Si el vapor sale alrededor de la tapa, asegúrese:	- De que la tapa esté bien cerrada. - De que el empaque de la tapa esté en su sitio. - De que el empaque esté en buen estado; si fuera necesario, cámbielo en un centro de servicio autorizado All-Clad. - De que la tapa, el empaque y sus alrededores estén limpios. . - De que el borde de la olla PC8-PRECISION se encuentre en buen estado.

Problemas	Recomendaciones
Si se escapa el vapor alrededor de la tapa junto con un sonido penetrante, compruebe:	Que el empaque no esté atrapado entre la olla y la tapa.
Si no puede abrir la tapa:	Asegúrese de que el selector se encuentra en PRESSURE RELEASE. Compruebe que el indicador de presión esté abajo. De lo contrario: libere la presión. Nunca trate de forzar este indicador de presión.
Si los alimentos no están cocidos o si están quemados, compruebe que:	El tiempo de cocción sea correcto. La potencia de la fuente de calor no sea tan baja ni tan caliente. El selector de programas de cocción esté en la posición correcta. La cantidad del líquido sea suficiente para el tiempo de cocción.
Si los alimentos se han quemado en la PC8-PRECISION:	Ponga la olla PC8-PRECISION a remojar en agua durante un tiempo antes de lavarla. No utilice nunca lejía o productos clorados.
Si uno de los sistemas de seguridad se activa:	Apague la fuente de calor. Deje enfriar la olla PC8-PRECISION sin desplazarla o gire el selector de programas (F) a la posición de liberación de vapor y ábrala. Compruebe y limpie el regulador de presión, el conducto de salida de vapor, la válvula de seguridad y el empaque. Si el problema persiste, lleve la PC8-PRECISION a revisar a un centro de servicio autorizado All-Clad.
Si la clapeta de descompresión (O) se descompone:	Lleve la PC8-PRECISION® a revisar a un centro de servicio autorizado All-Clad.

¡Participe en la conservación del medio ambiente!

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Llévelo a un punto local de recolección de basura cívico.

GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA ALL-CLAD PARA LA OLLA PC8-PRECISION

ES

Desde la fecha de compra en EE.UU. o Canadá, All-Clad le garantiza la reparación o la sustitución de cualquier artículo defectuoso con respecto al material, la construcción o la mano de obra bajo un uso normal siguiendo las instrucciones de cuidado. Esta garantía se refiere a la base metálica de la olla PC8-PRECISION. Para las demás piezas y manos de obra se ofrece una garantía de 2 años (excepto si la legislación aplicable en su país establece lo contrario.) Esta garantía cubre cualquier defecto de fabricación.
Esta garantía excluye:

- Daños, incluyendo pero sin limitar a la deformación, el sobrecalentamiento y las picaduras producidas por el mal uso, abuso o manipulación inadecuada de los componentes del producto y de plástico (caídas, puesta en el horno).
- Daños causados por el uso del producto en una cocina comercial.
- Daños causados por no seguir las instrucciones de uso y de cuidado.
- Imperfecciones menores y ligeras variaciones de color

Estas garantías contractuales solo son válidas presentando un comprobante que indique la fecha de compra del producto. Estas garantías contractuales no afectan los derechos legales de los consumidores locales, de acuerdo a las leyes locales del país de compra que el consumidor pudiera tener o aquellos derechos que no pueden ser excluidos o limitados, tampoco los derechos contra el distribuidor al que el consumidor le haya comprado el producto.

All-Clad no se hace responsable de los daños indirectos, incidentales, especiales, punitivos o resultantes relacionados con los productos All-Clad. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo que la limitación o exclusión anterior no pueda aplicarse en su caso. Esta garantía le brinda derechos legales específicos, y también le otorga otros derechos que varían de estado a estado.
En caso de que sus utensilios de cocina All-Clad requieran el servicio de garantía, póngase en contacto con nuestro Departamento de Servicio al Consumidor por teléfono o en línea como se indica abajo para evaluar la garantía y el número de autorización de devolución. Una vez aprobada su solicitud, All-Clad reparará o reemplazará el artículo sin cargo. Si el producto de reemplazo ya no está en producción, se le devolverá un producto igual o mejor al que compró.

EE.UU.
GROUPE SEB USA
2121 Eden Road
Millville, NJ 08332
800-255-2523
Fax : 856-825-0118
8:30 am a 9:00 pm L-V

CANADÁ
GROUPE SEB CANADA
345 Passmore Avenue
Toronto, ON M1V 3N8
1-800-418-3325
Fax: 1-416-297-0231
8:30 am a 4:30 pm L-J
8:30 am to 1:30 pm V F

: www.all-clad.com / www.all-clad.ca

Encontrará la tarjeta de garantía al final del libro de recetas.

EN p. 1 - 17

FR p. 18 - 35

ES p. 36 - 52

October 2014 - Réf. : 4138138 - realization : Espace Graphique

U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	**CANADA**	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
	800-255-2523		1-800-418-3325

: www.all-clad.com / www.all-clad.ca